14.018 Kysnutý koláč s ovocím
100 porcií

Receptúra

Potravina	Veková skupina							
	A		B		C		D	
	Hmotnosť v kg, l, ks							
	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá	Hrubá	Čistá
múka polohrubá	5,00	5,00	8,00	8,00	10,00	10,00	13,00	13,00
mlieko	4,00	4,00	6,00	6,00	6,50	6,50	8,00	8,00
tuk/olej	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00	1,30	1,30
soľ	0,02	0,02	0,03	0,03	0,04	0,04	0,05	0,05
droždie	0,30	0,30	0,35	0,35	0,40	0,40	0,50	0,50
vajcia	10	0,50	12	0,60	15	0,75	19	0,95
cukor kryštálový	0,60	0,60	0,80	0,80	1,00	1,00	1,50	1,50
slivky čerstvé	8,00	6,00	11,00	8,25	13,00	9,75	16,00	12,00
múka na dosku	0,30	0,30	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60
cukor práškový na posypanie	0,40	0,40	0,50	0,50	0,60	0,60	0,70	0,70
škorica mletá	0,05	0,05	0,10	0,10	0,10	0,10	0,15	0,15
cukor vanilkový	0,10	0,10	0,10	0,10	0,12	0,12	0,12	0,12
posýpka:								
múka hrubá	0,60	0,60	1,00	1,00	1,00	1,00	1,30	1,30
maslo	0,30	0,30	0,50	0,50	0,50	0,50	0,65	0,65
cukor práškový	0,40	0,40	0,60	0,60	0,60	0,6	0,75	0,75
hmotnosť porcie v g	160		230		270		350	

Výrobný postup

Do preosiatej múky pridáme cukor, žĺtka, tuk, soľ a vykysnutý kvások. Vlažným mliekom vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme vykysnúť. Na vymastený plech dáme cesto hrubé asi 1 cm, poukladáme naň vedľa seba polovice sliviek a posypeme škoricou. Z masla, múky a cukru pripravíme posýpku, ktorou posypeme koláč a necháme vykysnúť. Pečieme v stredne vyhriatej rúre. Vychladnutý koláč pokrájame na porcie a posypeme práškovým a vanilkovým cukrom, podávame ako múčnik.

Nutričné zloženie 1 porcie

veková skupina	energetická hodnota		bielkoviny	tuky	kyselina linolová	sacharidy	vláknina	vápnik	železo	vitamíny				
										A	B_1	B_2	C	E
	kJ	kcal	g	g	g	g	g	mg	mg	mg	mg	mg	mg	mg
A	1753	421	8,11	10,3	3,7	70,8	2,9	77,2	1,3	0,063	0,1	0,1	3,1	0,0

B	2617	628	12,36	14,7	4,9	106,8	4,4	118,0	2,0	0,090	0,1	0,2	4,3	0,0
C	3124	750	14,80	17,2	6,1	128,3	5,3	130,3	2,3	0,101	0,2	0,2	5,1	0,0
D	4035	968	18,97	22,2	8,0	165,5	6,7	165,5	3,0	0,127	0,2	0,3	6,3	0,0